Atelier de Cocina

QUESADA PASIEGA

INGREDIENTES:

250 gr de queso de Burgos

500 ml de leche entera

2 huevos medianos

270 gr de azúcar

Ralladura de un limón

1 cucharadita de canela molida

100 gr de mantequilla a temperatura ambiente y un poco más para engrasar el molde

150 gr de harina de repostería (Sin gluten: 100gr de harina de arroz+50 gr de maicena)

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º y *engrasar un molde* desmoldable con mantequilla (también lo podemos hacer en un molde de silicona y no es necesario engrasarlo).

Manual: En un bol batir los huevos con el azúcar. Añadir la leche, la ralladura de limón, la canela y la mantequilla previamente derretida. Mezclar.
Triturar el queso de burgos y añadir a la mezcla anterior. Mezclar.
Añadir la harina previamente tamizada y mezclar todo muy bien.
Verter en el molde y hornear

Con thermomix:
En el vaso de la Thermomix, echar el queso de Burgos y triturar durante 10 segundos, a velocidad 5. Bajar los restos que hayan quedado en las paredes y en la tapa del vaso hacia las cuchillas.
Añadir la leche, los huevos, el azúcar, la ralladura de limón y la canela. Programar 1 minuto, a velocidad 6.
Incorporar la mantequilla, previamente derretida durante unos segundos en el microondas y mezclar durante 15 segundos, a velocidad 4.
Echar la harina y programar durante 20 segundos, a velocidad 6.

Verter en el molde y hornear durante 1 hora, a 180º aproximadamente.
Antes de sacarla del horno, pinchar con un palillo y cuando salga limpio es que ya está hecha.
Dejar que enfríe y meter en el frigorífico.

Presentar.